بسم الله الرحمن الرحيم

طريقة عمل المسقعة

الحمد لله وحده،والصلاة والسلام على من لا نبي بعده،،،

١ - المقادير:

- باذنجان رومي(الكمية على حسب الاختيار لو أسرة مكونة من أربع أفراد يبقي عدد ٣ باذنجان كبير)
- فلفل أخضر (الكمية على حسب الاختيار يفضل مع ٣ باذنجان عدد٦ فلفل)
- بطاطس (الكمية على حسب الاختيار يفضل مع ٣ باذنجان عدد ٢ طاسة قلية متوسطة)
- زنجبيل (مع ٣ باذنجان ثمن معلقة شاي)
- لحمة مفرومة أو لحمة عادية (البند ده إختياري)
- كركم (مع ثلاثة باذنجان ثمن معلقة شاي)
- طماطم (كيلو إلا ربع أو على حسب الكمية المختارة)
- ثوم مفروم لو هتكون مسقعة بدون لحمة مفرومة(على حسب الاختيار)
- ربع معلقة شطة حامية (لمن أراد)
- ملح (كمية حسب الاختيار)

٢ - التحضير:

- يقطع الباذنجان حلقات
- تقطع البطاطس صوابع

- تعصر الطماطم
- لو هتكون مسقعة باللحمة المفرومة يبقي تعصج اللحمة وأفضل طريقة وضع بصلة واحدة متوسطة على نص كيلو لحم يتم تشويح البصلة لحد ما لونها يغير خفيف ثم يوضع اللحم المفروم وتعصج ولو لحمة عادية يتم وضعها على المسقعة في الآخر مع قليل من المرق
- يقلى الباذنجان في الزيت وأفضل شئ يكون لونه ذهبي يميل إلى الحمرة
- يصفى الباذنجان من الزيت
- تقلى البطاطس في الزيت ثم تصفى
- يقلى الفلفل الأخضر في الزيت
- حلة مناسبة للكمية يوضع فيها زيت أو سمن ثم يوضع فيها الثوم ونخلي بالنا من الثوم أثناء تشويحه لونه يغير قليلا ثم يوضع عليه عصير الطماطم(لو هتكون مسقعة بدون لحمة مفرومة)
- تسبك الطماطم ثم يوضع عليها الزنجبيل والكركم والشطة والملح
- ثم يوضع الباذنجان والبطاطس والفلفل
- ثم يتم تقليب المكونات جيدا مع الطماطم
- ثم تغلي ودي طريقة المسقعة العادية بدون لحمة
- لو هتكون بلحمة عادية يفضل تكون قطع اللحمة متوسطة وبحد أقصى أربع قطع فقط بعد ما تغلي مكونات المسقعة يوضع فيها اللحمة مع قليل من المرق ثم تقلب جيدا ثم تغلي وبكده تكون جاهزة للأكل
- لو هتكون بلحمة مفرومة بعد تعصيج اللحمة يوضع عليها عصير الطماطم مع البهارات(زنجبيل وكركم وشطة وملح)

- والافضل لو هتكون بلحمة مفرومة تسبك حلة طماطم صغيرة عشان لو احتجنا طماطم
- بعد ذلك يوضع الباذنجان والبطاطس والفلفل وتقلب جيدا ثم تغلي لو احتجنا طماطم نزود عادي

ملاحظات عامة

١ - نجاح أي طبخة قائم على الارتجال والخيال والتجريب فممكن الواحد لا يتقيد بنمط معين في الطبخ المهم يجرب وميخافش ويرتجل

٢ - المسقعة داخل فيها زيت كتير برجاء تصفية الزيت دوما عشان الحموضة

ألف هنا ولا تنسونا من صالح دعائكم